Man müßte nochmals 20 sein
und so verliebt wie damals!

УКРАЇНСЬКЕ ВЕЛИКОДНЕ ПЕЧИВО







В Е Л И К О Д Н І   З В И Ч А Ї

Дорогою століть укр. нарід розвинув ланцюг прегарних звичаїв. Цілий Божий рік - це барвистий вінок свят прикрашений чудовими звичаями, символікою та обрядами, з яких багато залишилось по сьогодні з перед-християнської сивої давнини.

Перед прийняттям християнства життя наших предків-хліборобів тісно було пов'язане із природою та її дивними явищами, до яких люди примінювали різні погансько-релігійні обряди, згідно із даною порою року. Кожна пора року пишалась звичаєвими співами, танками, гостюванням та веселістю.

Прийнявши християнську віру, нарід не хотів розлучатись із своїми прадідніми звичаями, то й влучно зумів вплести їх у календарний рік християнських св'ят. Прегарну в'язанку звичаїв та обрядів нарід виплекав на час весняний.

Весна на Україні приходить вчасно. Це, здається, найкраща пора року нашої землі. Хоч і кожна пора року України пишається особливішим чаром, проте весна, мабуть, веде перед. Нарід наш передхристиянського часу, відчуваючи цю незрівнану красу природи, витворив ряд прегарних звичаїв на зустріч весні, та прощанню зими. Висловлював він ці свої почування на привіт весні пишно й радісно в іграх та піснях. Ці пісні - це потік ліричної поезії, в якій криється могутній життєрадісний і барвистий, як і сама весна, народній геній. Ці звичаєво-обрядові пісні та ігри дійшли до нас під такими назвами: веснянки, гаївки, гагілки, гаїлки, ягілки та ін.

У глибоку давнину ці веснянки з хороводами та іграми молодь починала співати того дня, коли в перше закувала зозуля, або, коли з'являлася веснянка із своєю пісенькою, в якій нібито чуються слова: "шмаровіз, шмаровіз, покинь сани, візьми віз;" або коли

"щука хвостом розбиває лід".

Ось зразок веснянки на зустріч весні:

"Благослови, мати,
Весну закликати,
Весну закликати,
Зиму проводжати."

Прийнявши Христову віру нарід до прадавніх гагілок додав й інші з тематикою, де оспівується воскресіння Ісуса:

"Заспіваймо, паняночки,
Веселої гагілочки.
Хай ся мати утішає,
Ісус з гробу воскресає."

Та перед тим ніж залунають ці прегарні великодні пісні--гагілки, до господині хати належить обов'язок цілковитого вичещення хати в нутрі і на зовні. А це на те, щоби прогнати всякі залишки зими, а в хату впустити життєдайне сонце. Личить-бо святкувати воскресіння Христа у чистенькій хаті!

Душа рівнож потребу очиститись та обновитись, а виконують це люди в останніх тижнях великого посту, сповідаючись та приймаючи Утаєного Ісуса.

Одним із найкращих великодніх звичаїв - це писання писанок. Як глибоко у давнину сягає це мистецтво нашого народу - важко сказати. Археологи доказують, що писання писанок розвинулося на Україні тисячі років перед християнською ерою. У сіру давнину поява писанок у весняний час символізувала провал зими і прихід весни з новими надіями, новим життям, здоров'ям і добробутом. Люди вірили, що писанки мають чарівну силу. Народній переказ розказує, що розмальоване яєчко може відвернути зло, принести урожай і допомогти дівчині здобути любов хлопця.

Після приходу християнства писанка прибрала нове значіння. Вона стала символом святкувань Великодня, воскресіння Спасителя із надією на краще життя і взаємозрозуміння серед людей. Люди обмінюються

писанками, висловлюючи радість з приводу побіди правди над злобою.

Розбрившись по всіх кутках світу, наш нарід не забув цього прегарного звичаю. Роки розлуки із рідною землею не тричинились до зниження рівня писання писанок, але навпаки праця у цьому напрямі розвинулась і стремить до високо-мистецької досконалости.

Тиждень перед Великоднем переплетений різними обрядами і звичаями, починаючи від квітної неділі, коли то вірним дається у церкві благословлену лозу на пам'ятку в'їду Ісуса до Єрусалиму. /У давнину люди проковтували кілька бруньок свяченої лози "щоб горло не боліло"/. Ідучи до дому із церкви люди, жартуючи,"б'ються"лозою проказуючи:

Шутка б'є - не я б'ю,
Від нині за тиждень
Буде в нас Великдень!

Благословлену гілку лози запихають на городі у вологу землю "на щастя", промовляючи:

Рости, вербо, високо
Та в корінь глибоко.

Цей тиждень перед Великоднем зветься страсним. Особливіша страсна відправа правиться у четвер, коли то священики відчитують 12 євангелій, темою яких є терпіння Ісуса за наші гріхи.

У велику п'ятницю викладають плащаницю підчас сумно-мельо-дійної відправи. Люди не їдять у цей день аж доки не уцілують ран Ісуса, підійшовши до плащаниці. Вечором цього дня відправляється єрусалимська утреня, що своїми східніми мельодіями відрізняється від усіх інших відправ.

У суботу вірні ідуть вклонитись ранам Ісуса, приступаючи до св. плащаниці та приставши на хвилину у церкві на адорацію Спасителя утаєного в Пресвятій Евхаристії. Вірні чисті серцем і сповнені спокоєм радісно зустрічають воскресіння до схід сонця у неділю відправою, що зветься воскресною утренею. Найкращим моментом

відправи являється проголошення, що Він не вмер, що Христос воскрес. Після відправи вірні рядами уставляють прибрані вишивками великодні кошики, в яких між іншим пишаються писанки, паска, ковбаса, шинка, сир, масло, хрін, засвічена свічка та обібране ячко, яким ділитиме господар дому учасників великоднього сніданку-свяченого. Ці кошики - це картина повна чару. Їх священик благословить під звуки пісні "Христос воскрес".

Св'ячене великоднього ранку починається молитвою. Голова родини тоді ділиться із присутніми свяченим яєчком, складаючи їм побажання та вітаючи привітом "Христос воскрес!"

На Україні у цей день молодь виходила на леваду біля церкви та й виводила гагілки, малі хлопці дзвонили в дзвони, а старші любувались піснями молоді та іграми дітей.

Серед нас в Америці збереглось багато прадідніх звичаїв, що ми привезли у своїх серцях з України. Ті звичаї зберігались тисячами літ. Ми не можемо дозволити на те, щоб фізична розлука із рідним краєм довела нас до легковажности.

Нашим обов'язком є зберегти багацтво і красу прадідніх звичаїв та передати романтику того чару серед наших нащадків. Нехай вони у світі майбутніх ракет понесуть в'язанку тих звичаїв ген за океан та на підставі засвоєного досягають нової досконалости у тому душевному мирі звичаїв, обичаїв і обрядів народу.

упорядкувала

Слава Проців

П А С К А

1 горнятко молока
2 унції дріждждів
4 унції масла /клярованого-топленого/
6 унцій цукру
15 яєць
Цитринова шкірка
трошки солі
8 горнятк муки

1/2 горнятка муки запарити горнятком молока і розтирати, щоб не було грудок. Як вистигне, додати 2 унції дріжджів і залишити щоб підійшло. 15 цілих яєць розбити і перецідити, муку дальше додати 6 унцій цукру, 4 унції масла клярованого, трохи солі, цитринової шкірки і все разом вимісити. Як викисне виробляти, наложити в форму і знова залишити щоб підросло. Посмарувати яйцем і пекти 3/4 - 1 години на 350°.

Б А Б К А Н А С К О Р О

3 1/2 унції дріжджів - 10 дека
1/2 фунта топленого масла
16 унцій молока - 1/2 літри
6 цілих яєць
14 жовтків
цукру до смаку
ванілії

Дріжджі посипати дрібкою муки, розробивши ложкою молока поставити щоб добре підросло. Коли вже підросте, додавати 1/2 літри молока 1/2 фунта топленого масла, 6 цілих яєць, 14 жовтків, цукру до смаку і ванілії на запах. Муки скільки вийде. Тісто повинно бути таке як на пампушки. Місити щоб тісто відставало від руки. Дати до форми і як підросте, помазати розбитим яйцем і пекти в нагрітій печі на 350°.

П Е Р Е К Л А Д А Н Е Ц Ь

3 1/4 горнятка молока
3 дріждїів
3 горнятка муки
/це є на розчину/
11 жовтків
3/4 горнятка цукру
4 1/2 горнятка муки
3/4 горнятка розтопленого масла

Розробити розчину та покласти на 10 хв. щоб кисло. За той час вбити 11 жовтків з 3/4 горнятка цукру аж до білости. Цю масу додати до розчини і місити 1/2 години, додаючи по трохи 4 1/2 горняти муки. Відтак додати 3/4 горнятка розтопленого масла і дальше місити десь 20 хв. Покласти щоб підросло. Коли підросте, розтачувати. Тісто п е р ш е і о с т а т н е має бути грубини як на пироги, а то що є між перекладами, має бути ще тонкше. Першим куском вистелити бляху і натягнути на береги бляхи щоб звисало, а опісля закотити то тісто на останній переклад. Маси накладати на тісто так щоб його не було видно. Скінчивши перекладати, посмарувати верх розбитим яйцем, накрити другою бляхою з верху та залишити на одну годину щоб киснуло. Заків залишимо, треба його поколоти з верху. Піч нагріти на 400° і в цій температурі пекти /розкрите / 15 хв., відтак скрутити на 375° і пекти 30 хв., тепер накрити /сріблим або бронзовим папером/ щоб не горіло і пекти ще 15 хв.

На овочеві переклади треба:

1-ий - Повидла
2-ий - Помідорова мармоляда /як що нема то ужити інші овочі/
3-ий - Априкос /сухі овочі намочити у вечір, а рано просушити, покраяти на плястерки та накладати на тісто/
4-ий - Оріхова маса /вбити збілки, до цього додати мелені оріхи, цукру мучки до смаку і перекладати/
5-ий - Фіґи /покраяти в такий сам спосіб як априкос/
6-ий - Повидла

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ

3 унції дріждків
2 цілі яйця
6 жовтків
4 унції масла
1/2 шклянки цукру
1 горнятко квасної смитани /8 унцій/
4 грнятка муки
1/4 горнятка молока

Перетерти через ситко дріждкі до муки, додати товщ і пересікти, додати решту складників і замісити вільне тісто. Поділити на 3 або 4 частини, розвалкувати, покласти на бляху, наложити оріхову масу, прикрити тістом, наложити мішаних овочів: дактилі, морелі, фіґи, смажена шкірка з помаранчі і інші. На кінець прикрити тістом, залишити щоб підросло, посмарувати яйцем і пекти на 350° коло одної години. З цего тіста можна тоже робити маківник.

КРИХКІ ТІСТОЧКА

6 горняток муки
6 жовтків - варених перетертих на ситку
1 ціле яйце
1 горнятко цукру
1 фунт масла несоленого
сок і шкірка з цитрини
оріхи /мелені або січені/

Муку посікти з маслом, додати решта складників /окрім оріхів/ і замісити. Тонко розтачати й вирізувати тісточка.
Кождне тісточко помастити розбитим яйцем, посипати цукром вимішаним з оріхами і пекти їх на 350°, аж будуть рум'яні.

К Р У Х І Р І Ж К И

6 горняток муки
6 жовтків
1 горнятко сметани
1 ложечка ванілії
1 ложечка соку з цитрини
цукор мучка

Замісити тісто, поставити до холодільні. Розвалковувати підсипаючи цукром, краяти трикутники, начиняти мармолядою, або горіхами. Пекти на 350°, як пожовкнуть - готові. Спечені можна посипати цукром-мучкою.

Т І С Т О Ч К А П І В - Ф Р А Н Ц У З Ь К І

1/4 фунта масла
1 жовток
1 горнятко муки
1 1/2 ложки сметани
цукор мучка
мармоляда

Посікти масло з мукою, додати жовток і сметану та скоро замісити. Тачати тоненько, витинати круглі тісточка, помазати люкром зробленим з білка і цукру-мучки /приблизно 6 ложок/ пекти на 350°, аж будуть рум'яні. Готові помазати мармолядою і складати по два разом.

КРИХКИЙ ТОРТ

2 1/2 горнятка муки
1/2 фунта масла
6 жовтків
1/2 горнятка цукру
1/2 картоника априкосу /Богімісн Кічен/
1/2 картоника малинів " "
1/2 фунта мелених міґдалів
1 пушочка мороженого соку з ананасів
1 пачка віденьских бішкоптів

З жовтків, масла, муки і цукру замісити тісто. Залишити в холодільні на 1/2 години або і довше. Це тісто розділяємо на 4 плящки. Бляшку вистелити восковим папером і пекти на 350°, приблизно 20 хв. на золоту краску.

Перекладати 2 рази масою з морелів, по середині переложити масою міґдаловою.

МАСА: Розпустити одну пушочку мороженого соку з ананасів, до того всипати одну пачечку віденьских бішкоптів, розтертих валком на восковому папері та 1/2 фунта мелених міґдалів. Все це добре вимішати і переложити плящок середний. Полюкрувати можна чеколядовим люкром.

ОРІХОВИЙ ТОРТ

12 яєць
1 горнятко цукру
3/4 фунта мелених оріхів
1/2 шкляночки тертої булки
1 ложка муки

З 12 білків вбити густу піну, досипати цукор і дальше терти. Як уже утерте, додати жовтки і легко вимішати, додати оріхи, булку і муку і знова легко вимішати та дати до вимащених тортівниць. Пекти на 350° - 3/4 години. Як вистиґне перекладати масою оріховою, кавовою, або чоколядовою.

ЧЕКОЛЯДОВА МАСА
/на 2-3 переложення/

2 кістки масла - 1/2 фунта
2 таблички чеколяди /німецької на 1/2 солодкої/
2 квадрати гіркої чеколяди
4 жовтки
2 білки
2 ложки руму або коняку
1 горнятко цукру мучки /можна дати і більше/
1 горнятко волоских мелених оріхів
1 ложка води

Чеколяду дати до ринки з одною ложкою води і вложити до рури щоб розтопилася. Втерти масло з цукром на піну та додати по одному жовткові. Коли добре втерте додати чеколяду, а на кінець додати /небитий/ білок і тепер добре вбити. На кінець додати рум чи коняк та оріхи, вмішуючи ложкою. Ложку вживаємо дерев'яну.

СИРНИК

3 фунти сира /сухого/
1/2 фунта масла
6 білків
2 горнятка цукру /звичайного/
1 1/2 пачочки пудінґу /Др. Еткер/
1 фунт міґдалів мелених
залишити кілька до прикраси
смажена шкірка з помаранчі
родзинки

Вбити ділки, додати цукор, пудінґ, сир /перетертий через сито або т. зв. стрейнер, добре вимішати на мішалі /міксері/. Додати розтоплене масло, на кінець шкірку з помаранчі /покраяну в пасочки/, міґдали та родзинки.

Форму висмарувати розтопленим маслом і посипати меленими міґдалами. Пекти при 350°, через 1 годину. Часом потрібно довше, тоді скрутити руру на 300° або 250°. Спробувати чи готове втикаючи патичок в сирник, якщо виходить чистий, значиться готовий.

П А Ш Т Е Т

1 мала курка
1 1/2 фунта вепрового /свинячого/ м'яса
1 фунт телятини
1 фунт солонини
1/2 фунта телячої печінки
1 цибуля
2 гриби
4 булки
3 жовтки
2 цілі яйця
солі і перцю до смаку

Курку, вепровину, телятину, солонину, цибулю та гриби варити так довго щоб все змякло і курятина відставала від костей. До варення дати мало води бо м'ясо пустить сок. Як завариться, відцідити від росолу. В тому прохолодженому росолі наночити 4 булки. Телячу печінку спарити кипячою водою. М'ясо обібрати від костей а тоді разом з булками, грибами, печінкою, перемолоти 4 рази на машинці до м'яса. До перемеленої маси додати 3-жовтки і 2 цілі яйця, перцю і соли до смаку та добре рукою вимісити. Дві ринки виснарувати смальцем, посипати тертою булкою і наложити масу. Пекти мірно 1 годину. Можна варити паштет в щільно накритій ринці вкладаючи її до баняка з кипячою водою.

М А Й О Н Е З

6 яєць - зварених на твердо
сок з цитрини
сіль, перець, цукор
звичайна муштарда /або хрін/
квасна сметана
тримбулька

Відділити жовтки від білків, жовтки перетерти через ситко, додати сок з цитрини, соли до смаку, перцю, трошка цукру, муштарди і все добре втерти. На кінець додати /змелені на машинці до м'яса/ білки і трохи розрідити квасною сметаною. Вкинути жмінку покраяної тримбульки. Подавати до вудженини чи зимного м'ясива.

Т Е Л Я Ч А П Е Ч Е Н Я З Н А Ч И Н К О Ю

1 теляча печеня
2 яйця
1 булка
2 унції масла
  сіль, перець
  зелена петрушка
  терта булка

Кусок телячої печені, помити і насолити та залишити на 1/2 години, потім начиняти начинкою. Втерти 2 унції масла з 2-ма жовтками, дати троха солі, перцю і одну булку /намочену і витесену/, тертої булки стільки щоб начинка була повільна, зеленої, дрібно посіченої петрушки і піну з двох білків. Все разом вимішати і начинити печеню. Зашити ниткою, дати на горячий товщ не підливаючи водою тушкувати під покришкою. Як м'ясо прирумяниться, підляти водою і вставити до рури. Поливати часто соком, щоб печеня не була суха. Можна подавати на горячо з салатою, або на зимно з майонезом.

Ш И Н К А

1 шинка
  кілька зубців часнику
  лавровий листок
1 ложечка чорного перцю, перемішаного з англійским

Найкраще купувати шинку без котей /реді ту іт/ величини, якої потребуємо для нашої родини. Зняти з неї обвиненя залишаючи тільки шнурок, обмити та вложити до відповідної ринки, що щільно закривається. Наляти її до половини водою і додати кілька зубків часнику та решту складників. Накрити щільно, поставити до печі, щоб закипіло. Кипіти має 1/2 години з одного боку, тоді обернути і нехай покипить ще 1/2 години з другого боку. Вибрати, прохолодити і звязати новим шнурком, покласти на стільниці, прилокити чимсь не дуже важким. На другий день вживати. Така шинка довше тримається.

ST. NICHOLAS SCHOOL
2234 W. RICE STREET
CHICAGO 22, ILLINOIS

